

Themen

- Erlesene Weine aus aller Herren Länder
- Quiche-Vielfalt und Federweißer
- Zander: Spezialität aus der Fischtheke
- Ankündigung Gourmetabend

Optischer Rundgang durch unseren Zukunftsmarkt



Liebe Gäste,

auch in der zweiten Ausgabe von Cord & Kutsches Marktgeflüster werfen wir wieder einen Blick hinter die Kullissen unseres Zukunftsmarktes in Lotte und haben Ihnen spannende Themen zusammengestellt. Auf unserer Titelseite entführen wir Sie, liebe Kunden, durch einen optischen Rundgang durch unseren Markt – dieses Mal beginnen wir mit einem Blick vom Parkplatz auf unseren Eingang. Nach und nach tasten wir uns dann durch alle Abteilungen vor. Nach unserer stets frischen Fischtheke stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unsere abwechslungsreiche Weinabteilung vor und rücken mit dem leckeren Zander eine saisonale Spezialität in den Fokus. Außerdem kündigen wir unseren Gourmetabend „Wein und Genuss mit Fisch“ in der Liebenlotte an, zu der sich Sie sich ab sofort anmelden können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Weiterlesen, es gibt viel zu entdecken!
Martina Cord & Tom Kutsche



„Der Fokus liegt auf Weinen aus Deutschland und Österreich“

„Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“ – nicht nur wir von EDEKA Cord & Kutsche sind dieser Meinung, sondern auch der berühmte deutsche Schriftsteller Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)! Daher haben wir für unsere Kunden stets nur Weine mit bester Qualität im Sortiment. Harmonisch, abwechslungsreich und zugleich national wie international: Unsere Weinabteilung hat einiges zu bieten!

„Ein Fokus in unserem Sortiment liegt auf Winzern und Weingütern aus ganz Deutschland und auch Österreich“, erklärt Kauffrau Martina Cord, so dass in diesem Segment ein Niveau „wie im Fachhandel“ erreicht wird. Aus dem Rheingau sind vertreten Robert Weil und das Weingut Eser, aus der Pfalz kommen edle Tropfen vom Weingut Knipser, Weingut Raabe sowie Weingut Lergemüller und aus Württemberg vom Bürgerspital, um nur eine kleine Auswahl aus der facettenreichen Vielfalt zu nennen. Aus Österreich sind hervorzuheben der Wiener Wein vom Weingut Wieninger sowie die Kreationen aus dem Kamptal vom Weingut Bründelmayer.

Eine gesunde Vielfalt an Bio-Weinen, eine wachsende Zahl veganer Weine sowie eine Auswahl exqui-



siter Weine aus Übersee, aber auch aus Österreich, Italien und Spanien runden die Auswahl stimmig ab. Ob schmackhafter Einstiegswein, ambitionierter Genusstropfen oder hochwertiger Edelwein: Hier ist für jeden Weinliebhaber mit Sicherheit die passende Sorte dabei. Sollten Sie mal fragen rund um ein Produkt haben, unsere Weinexperten vor Ort beraten Sie gerne persönlich!

Save the date
Weinverkostung
 mit dem Weingut Eser am
 9. Oktober bei uns
 im Markt!!!

10 000 Euro für den Zoo dank „Retterwürsten“



Freuen sich über die erfolgreiche Verkaufsaktion: Stefan Keil (v.l.), Fritz Brickwedde (Zoopräsident) Mechtild Möllenkamp, Tom Kutsche, Andreas Busemann (Zoogeschäftsführer) und Rudolf Festag (Kinnius).

© Zoo Osnabrück

Schwere Zeiten standen dem Zoo Osnabrück bevor, als Mitte März die Schließung aufgrund der Corona-Pandemie verordnet wurde. Mit monatlichen Ausgaben von rund 500 000 Euro, aber keinen neuen Einnahmen durch den Verkauf von Eintrittskarten wurde die finanzielle Decke schnell dünner. „Zoogeschäftsführer Andreas Busemann hat immer tolle Marketing-Ideen. Schon bald klingelte mein Telefon und Andreas Busemann unterbreitete mir eine neue Idee“, berichtet Rudolf Festag von Kinni-

us Die Idee beinhaltete den Verkauf der in der Osnabrücker Region beliebten Kinnus-Bratwurst als „Zooretter Würste“.

Kurzerhand wurden die Bratwürste nach Original Kinnius-Rezeptur dank Aufklebern im Zebra-Look zu „Zooretter Würsten“, die in 40 Edeka-Märkten und zwei Marktkauf-Häusern ihren Platz gefunden haben. Pro verkauftem 6er-Pack der Retterwürste geht 1 Euro als Spende an den Zoo. Davon sind 40 Cent Spende des Kunden und jeweils 30 Cent von Kinni-

us und den Einzelhändlern. Zoopräsident Fritz Brickwedde dankte den Firmen Kinnius und Einzelhändlern für das Engagement: „Es ist toll zu sehen, dass die Sponsoren, aber auch alle Osnabrücker nicht nur in guten Zeiten zu dem Zoo stehen, sondern auch – oder besonders – in den schlechten. Der Zoo Osnabrück ist ein Bürgerzoo, die große Verbundenheit ist über Jahre und Jahrzehnte gewachsen. Die Unterstützung von allen Seiten ist wichtig, damit der Zoo sich weiterentwickeln kann.“

Rüssel voraus: Der neue Zoo-Wein ist da!



Die zwei neuen Zoo-Weine werden schnell in aller Rüssel und Munde sein: Da zwei Elefantenkühe im Osnabrücker Zoo trächtig sind und voraussichtlich noch in diesem Jahr ihren Nachwuchs zur Welt bringen, startet der Zoo die „Rüssel voraus“-Aktion zu Gunsten des geplanten neuen Elefantenparks. Im Rahmen dessen bringt der Zoo zwei Zoo-Weine auf den Markt, deren Erlös in das neue Projekt fließt, und die es ab sofort in unseren Märkten zu kaufen gibt. Den Zoo-Wein gibt es in den Sorten weiß und rot. Der Weißwein ist ein 2019er Weissburgunder aus Baden mit 12,5 %. Der Rotwein ist ein 2017er Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Mitos, ebenfalls aus Baden und hat 13,5 %.

Frische Burger-Patties: Nichts geht über selbst gemacht



Nur Rindfleisch und Gewürze: Christoph Oelmeyer bei der Herstellung von frischen Burger-Patties.

Steaks, Spieße, Bratwürste und Co sind die Dauerbrenner auf deutschen Grills – doch immer mehr Genießer lassen sich auch einen perfekt über den Flammen gegrillten Burger schmecken. Und legen dabei besonderen Wert auf Qualität und Frische. Diese beiden Kriterien sind perfekt in unseren selbst gemachten Burger-Patties, die unser geschultes Personal an den Frischetheken täglich frisch und noch per Hand herstellt. „Die selbst gemachten Burger-Patties gehören nicht nur während der Grillsaison zum Standard in unserem Sortiment, sondern sind das ganze Jahr über bei uns beliebt, da sie sich auch sehr gut in einer Pfanne zubereiten lassen“, erklärt Metzgermeister Siegfried Jostwerth. Bei der Herstellung wird aus Überzeugung auf Zusatz- und Aromastoffe komplett verzichtet. Das frische Rinderhack wird von den Mitarbeitern ausschließlich mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss gewürzt und dann von Hand in 200 g große Burger-Patties (Rohgewicht) geformt. Ob fluffige Brötchen, frische Zutaten, leckeren Käse oder die alles abrundende Sauce: Das alles finden sie selbstverständlich ebenfalls in unserem vielfältigen Sortiment, sodass dem perfekten Burgergenuss nichts mehr im Wege steht – und zwar das ganze Jahr über!

Legendär: Nebraska Beef

Die Greater Omaha Packers Company genießt in Amerika einen legendären Ruf unter Fleischliebhabern. Firmensitz ist Omaha in Nebraska. Selbstbewusst und stolz stehen die Packers seit 1920 für höchste Fleischqualität ein. Ihre Cattle Buyer haben sich über die Jahrzehnte einen Stamm verlässlicher Farmer aufgebaut, die alle nach dem gleichen Fütterungsprogramm vorgehen – natürlich hormonfrei. Die ersten acht Monate verbringen die Tiere auf den Weiden Nebraskas und South Dakotas. Danach siedeln sie in Freigehege um, in denen sie 150 bis 200 Tage mit Mais gefüttert werden. Dem Mais verdankt das Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen tiefen, harmonischen Geschmack – und es ist deshalb besonders saftig. Die hervorragende Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt, mit der ausgesuchte Fleischrinderrassen wie Angus, die Elite aller Steakrinder, gezüchtet und aufgezogen werden.



Nur in Voxtrup -
in allen anderen
Märkten
bestellbar

Kostbarkeit: Wagyu Beef

Lange Zeit wurde Wagyu-Beef ausschließlich in Japan produziert und auch nur dort angeboten. Um Feinschmeckern aus aller Welt diese Köstlichkeit zugänglich zu machen, begann die Rancherfamilie Warmoll 1991 in Australien, Wagyus in ihre Black-Angus-Herde einzukreuzen. Damit gehörten die Warmolls zu den Vorreitern der Wagyu-Zucht außerhalb Japans. Heute ist das Wagyu-Beef der Marke „Jack's Creek“ – benannt nach der Farm der Familie – weltweit eine begehrte Ware bei Spitzenköchen. Während das japanische Original durch seinen sehr hohen Fettanteil als Steak nur bedingt geeignet ist, verbindet das Jack's-Creek-Wagyu Zartheit, Biss und Saftigkeit zum ultimativen Steakfleisch. Die Tiere wachsen in einer für europäische Begriffe außergewöhnlich sauberen Umgebung auf. Anfangs grasen die Jungrinder 15 bis 17 Monate freilaufend, bis sie ein Körpergewicht von 300 bis 400 kg erreichen. Darauf folgt eine bis zu 450 Tage lange Phase der Fütterung, in der sie in Freiluftgehegen mit Getreide gefüttert werden.



Gereiftes Inselglück: John Stone Beef

Seit 1974 selektiert das irische Unternehmen John Stone Fleisch und reift es im traditionellen Verfahren der Trockenreifung (Dry Aging). John Stone arbeitet nur mit bestimmten Farmen und selektiert zusätzlich die besten Fleischkarkassen nach der Schlachtung. Das Resultat ist ein extrem hohes und zuverlässiges Qualitätsniveau. John-Stone-Rinder wachsen auf kleinen Farmen auf. Im Sommer genießen die Tiere auf ihren Weiden ein üppiges Angebot von Gräsern und Kräutern, im Winter erhalten sie zusätzlich hochwertiges Silagefutter. Das Resultat ist ein Fleisch voller Geschmack und feiner Fettmarmorierung. Die Tiere werden respektvoll behandelt, auf die Zugabe von Hormonen wird grundsätzlich verzichtet. Die Farmer bauen das Futter der Tiere lokal und ohne Einsatz von Pestiziden an.

Seit etwa 40 Jahren reift John Stone sein Rindfleisch in auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit kontrollierten Kühlräumen trocken am Knochen – bis zu drei Wochen lang. Nur sehr wenige Hersteller praktizieren diese Methode heute noch, und kaum ein anderer Produzent kennt sich besser mit dieser Reifemethode aus. Die Metzger von John Stone wissen ganz genau, wann ein Stück Fleisch den maximalen Geschmack und die maximale Zartheit erreicht hat.





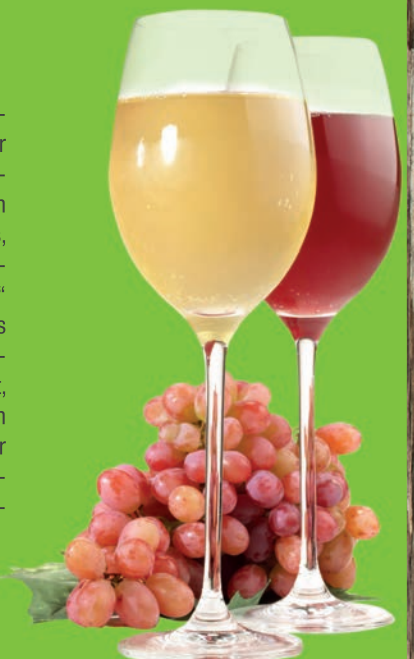
Handgemachte Quiches auf Gourmetniveau

Auch wenn ein Glas Federweißer pur schon absolut lecker schmeckt: Erst das passende Essen vervollständigt das Genusserlebnis. Ob Lauchtorte, Flamm- und Zwiebelkuchen oder Quiche: Die kulinarischen Begleiter des Federweißen kommen heiß und frisch aus dem Ofen und harmonieren geschmacklich perfekt mit dem fruchtig-spritzigen Aroma des jungen Weins. In unseren Märkten mit Bedientheke finden Sie eine erlesene Auswahl an Original Elsässer Quiches sowie Tarte- und Pastetenspezialitäten! Aus dem Elsass, dem französischen Paradies für Gourmets und wahre Genießer, stammen diese Delikatessen. In der vor über 100 Jahren gegründeten Traiteur- und Charcuterie-Manufaktur Kirn werden auch heute noch nach alter Tradition und alten Familienrezepten feinste Delikatessen handwerklich hergestellt. Nur frische und kontrolliert ausgesuchte Zutaten bester Qualität werden hier zu höchsten Gaumenfreuden veredelt. Die französische Bezeichnung „Quiche“ wurde um 1845 von dem fränkisch-lothringischen Wort Kichel oder Kuechel abgeleitet, das im deutschen „Kuchen“ entspricht. Die klassische oder Quiche à la lorraine, kurz Quiche lorraine, kommt aus Lothringen und wird warm als Vorspeise oder Hauptgericht verzehrt. Ursprünglich wurde sie aus Brotteig hergestellt, heute aus Mürbeteig. Geräucherter Speck, Reibekäse, Zwiebeln, Eier und Milch bilden die Grundzutaten für den Klassiker. Unter der Bezeichnung „Quiche“ werden mittlerweile Gerichte angeboten, für deren Belag aber Spinat, Lauch oder andere Zutaten verwendet werden. Obwohl diese in Frankreich im strengen Sinne nicht mehr Quiche, sondern Tarte genannt werden, bürgerte sich diese Bezeichnung beiderseits des Rheins ein.



Leicht süß und prickelnd: Federweißer, perfekter Begleiter zu Quiche und Flammkuchen

Er ist das erste Produkt der Weinlese und im Spätsommer unter Genießern besonders beliebt: Federweißer! Der noch gärende Rebensaft aus weißen Trauben enthält viele kleine Hefezellen als Schwebstoffe. Diese federweißen Stoffe sind der Grund für den Namen des jungen Weins, doch gibt es viele lokale Unterschiede. In manchen Regionen ist der Federweißer auch als „Sauser“, „Rauscher“ oder wegen seines prickelnden Geschmacks auch als „Bitzler“ bekannt. Der Federweiße wird aufgrund des Gärungsprozesses mit luftdurchlässigen Deckeln abgefüllt, damit das dabei entstehende Kohlendioxid entweichen kann. Daher Vorsicht: Der Wein kann auslaufen, wenn er nicht aufrecht steht. Wenn Sie den Federweißen am liebsten süß und fruchtig mögen, dann sollten sie ihn kühl lagern. Die Kühlung verzögert den Gärprozess. Der erste Federweißer stammt in der Regel aus Italien, meist auch als rote Variante – danach folgt der prickelnde Genuss aus den deutschen Anbaugebieten.



Original Strasbourger Quiche lorraine

herzhaft mit cremig-würziger Füllung und herrlich knusprigem Teig



Original Strasbourger Gemüsequiche

pikant nach frischem Gemüse, zart-buttrig und mürbe



Original Strasbourger Zwiebelkuchen

würzig nach Räucherspeck und Zwiebeln



Original Strasbourger Lauchquiche

pikant und aromatisch nach Lauch, zart-buttrig und mürbe



Original Strasbourger Lachsquiche

würzig nach Lachs und frischem Spinat



Original Strasbourger Thunfischquiche

pikant-aromatisch nach Thunfisch und mediterranem Gemüse



Original Strasbourger Tarte „Provençale“

fein-würzig und fruchtig, pikant-aromatisch



Original Strasbourger Tarte Chèvre

pikant und aromatisch



Original Strasbourger Ziegenkäsepastete

mild, pikant-aromatisch und cremig-zart



Original Strasbourger Munster-Käse-Pastete

fein-würzige Füllung in zartem Blätterteig



Apfel-Flammkuchen



Zutaten für den Teig: (2 Portionen)

• 200 g Weizenmehl • 50 g Maismehl • 140 ml Wasser • 4 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

• 1 großer Apfel • 1 TL Butter • 2 rote Zwiebeln • 1 EL Olivenöl • 3 TL Zucker • 1 Bund Thymian
• 1 Bund Rosmarin • 50 ml Rotweinessig • 200 g Schmand • Salz und Pfeffer
• 150 g Brie (franz. Weichkäse) • 40 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Weizenmehl, Maismehl und Wasser mit 4 EL Olivenöl in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten. Auf einem Stück Backpapier oval und sehr dünn zu 2 Flammkuchen ausrollen. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Apfelscheiben darin kurz anbraten. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Apfelscheiben aus der Pfanne holen, 1 EL Olivenöl in der Pfanne erwärmen und Zwiebelringe anbraten. Zucker hinzugeben und Zwiebeln darin karamellisieren lassen. Mit Rotweinessig ablöschen, Thymian und Rosmarin von den Stielen zupfen und dazugeben. Flüssigkeit einkochen lassen.
2. Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und dünn auf den ausgerollten Flammkuchenteig streichen. Karamellierte Zwiebeln und Apfelscheiben darauf verteilen. Brie in Scheiben schneiden und auf den Flammkuchen legen. Im vorgeheizten Ofen den Flammkuchen bei 250°C ca. 10 bis 15 Min. backen, bis der Boden knusprig ist und der Brie schmilzt. Walnüsse klein schneiden und 2 Min. vor Ende der Backzeit über den Flammkuchen streuen.

Neue Azubis starten in unseren Märkten

Azubis in Osnabrück

Name: Alex Millez
Alter: 16 Jahre
Ausbildung: Verkäufer
Markt: Lotter Straße

Name: Tanja Rosema
Alter: 25 Jahre
Ausbildung: Verkäufer
Markt: Melle
Landstraße

Name:
Alter:
Ausbildung:
Markt:

Name: Daniel Schmidt
Alter: 16 Jahre
Ausbildung: Verkäufer
Markt: Waterloostraße

Name: Rafael Rex Olmos
Alter: 16 Jahre
Ausbildung: Verkäufer
Markt: Natzuper Straße

Name: Jackiza Laubinger
Alter: 17 Jahre
Ausbildung: Verkäuferin
Markt: Natzuper Straße

Name: Alina Zudilov
Alter: 20 Jahre
Ausbildung: Verkäuferin
Markt: Johannisstraße

Name: Tim Roolf
Alter: 22 Jahre
Ausbildung: Frischespezialist
Markt: Melle
Landstraße

Name: Leoni Schesmacher
Alter: 16 Jahre
Ausbildung: Kaufmann im Einzelhandel
Markt: Waterloostraße



rkten durch



Nicht nur Frische, Qualität und Service, sondern vor allem auch unser Nachwuchs liegt uns sehr am Herzen – deshalb bilden wir auch seit vielen Jahren junge Leute zu geschulten Fachkräften aus und integrieren sie mit offenen Armen in unsere familiären Marktteams. So auch dieses Jahr wieder: Kaufmann Tom Kutsche begrüßte bei einer gemeinsamen Veranstaltung die Auszubildenden aus allen Osnabrücker Märkten, Kauffrau Martina Cord frühstückte zur Begrüßung mit ihren drei neuen Lehrlingen in ihrem Zukunftsmarkt in Lotte. Da sie unsere neuen Teammitglieder jetzt häufiger zwischen den Regalen sehen werden, wollen wir sie Ihnen hier in kleinen Steckbriefen kurz vorstellen...

Name: Peter Wülles
Alter: 20 Jahre
Ausbildung: Kaufmann im Einzelhandel
Markt: Melles Landstraße

Name: Flemming Peters
Alter: 25 Jahre
Ausbildung: Verkäufer
Markt: Zahnstraße

Neue Azubis in Lotte



Kaufmann Tom Kutsche begrüßt bei einer gemeinsamen Gruppenveranstaltung den Nachwuchs aus allen Märkten.

Name: Rieke-Sophie Ledos
Alter: 18 Jahre
Ausbildung: Frischespezialist

Name: Lucas Pesch
Alter: 20 Jahre
Ausbildung: Verkäufer



Name: Timo Kuhlmann
Alter: 20 Jahre
Ausbildung: Kaufmann im Einzelhandel

Kauffrau Martina Cord (rechts) und stellv. Marktleiter Laurenz Pope (links) begrüßen den Nachwuchs.

Name: Gimze-Emine Vazol
Alter: 18 Jahre
Ausbildung: Verkäuferin
Markt: Waterloostraße

Mit Abstand der schnellste Weg: Fleisch und Wurst kontaktlos am Frische-Terminal bestellen



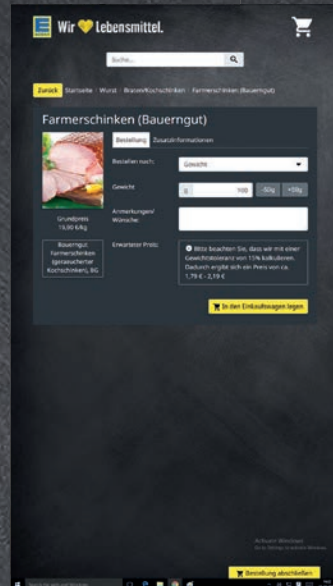
„Jetzt stellen Sie sich mal nicht an“: Unter diesem augenzwinkernden Motto hat Kaufmann Tom Kutsche in seinem Markt in Voxtrup an der Meller Landstraße ein neues Bestellterminal für Fleisch und Wurstwaren in Betrieb genommen. Das Prinzip funktioniert so: Die gewünschte Ware kontaktlos am Terminal bestellen, weiter einkaufen und die Bestellung nach 10 Minuten an der Abholstation abholen. Das spart Zeit und Schlange stehen gehört damit der Vergangenheit an! Probieren Sie das Terminal gerne mal aus, Sie werden begeistert sein, wie einfach das Bestellen damit ist!

1.
Kategorie
auswählen



Ob Braten, Aufschnitt, Grillgut oder frische, hausgemachte Salate, Sie haben die Wahl.

3.
Wünsche
festlegen



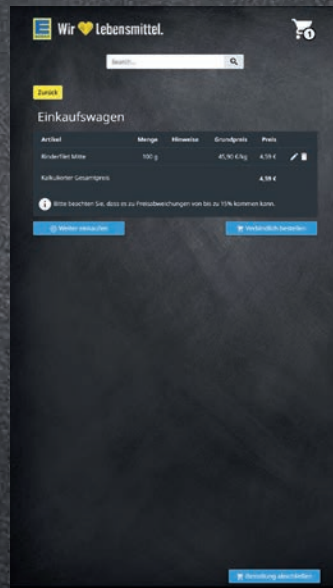
Bestimmen Sie Ihre Wunschmenge sowie die Schnittstärke der Scheiben.

2.
Produkt
wählen



Entdecken Sie die feine Vielfalt. Hier gibt es alles, was Sie wünschen.

4.
verbindlich
bestellen



Ihr Auftrag wird bearbeitet und Ihr Einkauf in Kürze an der Abholstation bereitgestellt.

Genussempfehlungen

Käse des Monats

Provolone – Schnittkäse aus Norditalien

Provolone, oder auch Provola genannt, ist ein italienischer Schnittkäse, der früher aus Schafskäse und heute vorwiegend aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Er ist in unterschiedlichen Fettgehaltstufen erhältlich. Durch ein Wärmeverfahren entsteht bei der Herstellung eine Knetmasse, die zu Laiben modelliert wird. Mit Schnüren verpackt - wird der Käse zum Reifen wie Schinken am Strick aufgehängt. Der Provolone Valpadana DOP besitzt eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Jung und mild wird er nach mindestens 15 Tagen Reifezeit verkauft, kräftiger im Geschmack wird er nach einer Reifezeit von mehreren Monaten. Das Herstellungsgebiet des Provolone Valpadana umfasst heute viele norditalienische Provinzen. Einigen historischen Quellen zufolge kommt er aus Lukanien und gelangte während der Renaissance nach Norditalien. Provolone wird in zwei Geschmacksrichtungen hergestellt. Der Provolone dolce wird mit Kälberlab gekäst und reift zwischen 4 Wochen und 3 Monaten. Beim tipo piccante kommt Lab von Schafen oder Ziegen zum Einsatz und er reift mindestens 3 Monate bis zu einem ganzen Jahr. Der Käse ist halbhart. Der Teig ist leicht elastisch. Seine Farbe ist weiß bis hellgelb und er besitzt wenige Bruchlöcher oder Risse. Der Geschmack ist mild und sahnig beim Typ dolce. Der Geschmack ist sehr kräftig beim Typ piccante. Oft wird der Provolone auch geräuchert angeboten. Durch seine Schmelz- und Fadenbildungseigenschaften ist der Provolone ideal in der warmen Küche.



Wein des Monats

Allesverloren Tinta Rosé

Erzeuger: Allesverloren
Anbaugbiet: Swartland, Südafrika
Art: Roséwein
Rebsorten: Tinta Barocca
Charakter: trocken
Beschreibung: Ein brillantes, zartes Lachsrosé erstrahlt im Glas. Der Duft ist animierend frühlingshaft, mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren, gepaart mit dezenten Kräuternoten. Am Gaumen strotzt er vor intensiver roter Beeren- und Kirschnoten, ergänzt durch einen weichen Vanille-touch. Ein Rosé wie man ihn sich wünscht, mit einer lebendigen Frische und einer klaren, saftigen Frucht!

Speiseempfehlung: Passt zu asiatischen und vegetarischen Gerichten sowie ideal zu Fisch.

Trinktemperatur: 8°C
Alkohol: 13,5 %



Was Sie schon immer wissen wollten – Kunden fragen, Kutsche antwortet!

Die aktuelle Frage lautet:

Wie wird alkoholfreier Wein hergestellt?

Günter Hasspecker aus dem Markt an der Lotter Straße

Alkoholfreier Wein ist im Gegensatz zu alkoholfreiem Bier oder Sekt weniger weit verbreitet. Dies ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass der Alkohol hier einen besonders großen Einfluss auf den Geschmack und das Bouquet hat. Bei der Herstellung kann deshalb auch nicht auf den Gärprozess verzichtet oder dieser frühzeitig unterbrochen werden. Stattdessen wird dem normalen Wein der Alkohol nach seiner Herstellung wieder entzogen. Dieses Verfahren wird in der Regel auch bei alkoholfreiem Bier oder Sekt angewandt.

Grundsätzlich können jedoch verschiedene Verfahren zum Einsatz kommen, die zu qualitativ unterschiedlichen Ergebnissen führen. Dem originären Geschmack des Ausgangsproduktes am nächsten kommt Wein, der durch das Vakuumverfahren entalkoholisiert wurde. Im Vakuum verdampft der Alkohol bereits bei rund 27 Grad Celsius, anstatt bei etwa 78 Grad Celsius unter normalen Bedingungen. Die geringe Temperatur bei diesem Destillationsverfahren schon das spezifische Wein Aroma, sodass das Endprodukt einem echten Wein geschmacklich sehr nahe kommt. Ein Teil der verloren gegangenen Aromastoffe wird dem Wein später trotzdem künstlich hinzugefügt.

Daneben lässt sich alkoholfreier Wein mithilfe der Umkehrosmose herstellen. Das Verfahren ist auch unter dem Begriff Dialyse bekannt. Hierbei fließt der Wein über mehrere Stunden durch eine äußerst feinporige Membran, welche die Alkoholmoleküle von denen der übrigen Flüssigkeiten trennt.

Ein drittes Herstellungsverfahren von alkoholfreiem Wein ist die sogenannte Dünnschichtverdampfung. Bei hohen Temperaturen von rund 78 Grad Celsius verdampft wie oben beschrieben der Alkohol und gleichzeitig gehen die Aromen verloren. Um diesen Verlust wieder auszugleichen, werden dem alkoholfreien Wein Traubensaft und Kohlensäure hinzugefügt. Der ursprüngliche Geschmack ist hierbei kaum wiederherzustellen.

Dem Vergleich zu richtigem Wein kann letztendlich selbst die alkoholfreie Variante nach dem Vakuumverfahren nicht standhalten. Vor allem erfahrene Weinkenner schmecken den Unterschied sofort. Dies liegt vor allem daran, dass Alkohol ein entscheidender Geschmacksträger ist, der dem Wein ein volles und rundes Aroma verleiht. In gewisser Hinsicht ist dieses Phänomen vergleichbar mit Fett in Speisen.





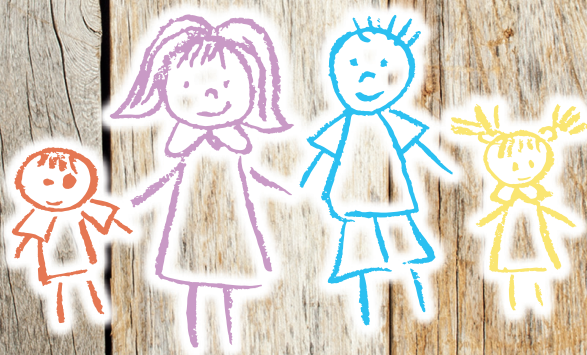
Heb ab mit deiner eigenen Straßenkreide

Im Sommer nur zu Hause zu sitzen, ist langweilig. Erkundet doch stattdessen mit etwas Fantasie die ganze Welt, zum Beispiel mit einem selbst gemalten Regenbogen. Alles, was ihr dafür braucht, ist ein großes freies Stück Asphalt und Straßenkreide. Ihr habt gerade keine griffbereit? Kein Problem. Wir zeigen euch, wie ihr ganz einfach selbst Kreide gießt.

Für die Gießformen:

- Papprollen (Toilettenpapierrolle)
- DIN-A4-Papier
- Klebeband
- Schere

Zuerst baut ihr die Gießformen für die Kreide. Schneidet die Papprolle auf die passende Länge für eure Kreide. Erster Tipp: Für den ersten Versuch reichen etwa 7 Zentimeter. Das Papier schneidet ihr in Halbkreise und wickelt es um die Rolle, sodass an einer Seite Papier übersteht. Das schlagt ihr um, damit die Röhre gut verschlossen ist, und fixiert das Papier mit Klebeband. Jetzt zieht ihr die Rolle aus der Papierröhre und fertig ist die Form. Zweiter Tipp: Für extrastarken Halt könnt ihr die Röhre mit Backpapier ausschlagen.



Wir wünschen euch viel Spaß beim Malen!

Für die Kreidemischung:

- Modelbaugips
- Wasser
- Lebensmittelfarbe
- leere Joghurtbecher oder alte Schüsseln
- Rührstäbchen

In den Bechern mischt ihr eine halbe Tasse Wasser mit drei Esslöffeln Gips. Rührt die

Mischung solange, bis sie glatt ist und keine Klümpchen mehr hat. Dann könnt ihr sie mit Lebensmittelfarbe einfärben. Dritter Tipp: Wenn die Mischung durch die Farbe zu dünn wird, gebt noch einen halben Löffel Gips dazu. Die eingefärbte Gipsmasse könnt ihr jetzt in die Form füllen und etwa einen Tag lang trocknen lassen.



Veranstaltungstipps

Picknick im abendlichen Zoo Osnabrück

Abendessen während Affen, Pinguine und Tiger auf die Teller schauen: Am 11. September haben alle Zoofans wieder die Chance bei der 4. „Löwenmahlzeit“ ein gemütliches Picknick im abendlichen Zoo zu machen. Achter- und Vierertische stehen im Zoo bereit, Teilnehmer reservieren diese vorab und decken und schmücken sie, um anschließend das eigens mitgebrachte Essen zu verspeisen. Die schönsten Tische werden am Ende des Abends von einer Jury gekürt und können sich auf tolle Gewinne freuen. Von 18 bis 22 Uhr dürfen die Teilnehmer der Löwenmahlzeit im Zoo bleiben und neben dem Abendessen der besonderen Art können sie auch die Tiere am Schölerberg in der Dämmerung entdecken. Der Reinerlös der Veranstaltung geht an den Verein „Löwen

für Löwen“ und damit an die Vergrößerung der Löwenanlage. Das neue Zuhause der Löwen soll noch in diesem Jahr fertiggestellt werden. Als besonderes Highlight haben Besucher bei der Löwenmahlzeit die Chance, einen ersten Blick auf die bevorstehende Lichterausstellung zu werfen: Der abendliche Zoo erstrahlt unter dem Titel „Zoo-Lights – Geheimnisvolle Lichterwelten“ bis Ende Oktober dank tierischer Leuchtfiguren.

- Veranstaltungsort: Zoo Osnabrück
- Preis: 4er-Tisch für 50 Euro, 8er-Tisch für 100 Euro
- Freitag, 11. September 18 bis 22 Uhr



Bilder © Zoo Osnabrück

Bülent Ceylan „LUSCHTOBJEKT“

Von der „Generation Instagram“ lernen, heißt siegen lernen! Deswegen zeigt Bülent Ceylan seinem Publikum nicht die kalte Schulter, sondern die rasierte Brust. Bülent macht sich zum LUSCHTOBJEKT! Optik statt Inhalt, Nippel statt Nietzsche! Kabarettpreise müssen warten. Bülent bedient als LUSCHTOBJEKT alle nur denkbaren Geschlechter und Vorlieben: osmanophile Kurpfalz-Lover, Langhaar-Fetischisten oder Liebhaber großer Nasen und kleiner Bärte... bei Bülent Ceylan packt jeden die Wolluscht! Und wer Intelligenz sexy findet, wird natürlich auch befriedigt nach Hause gehen.

- Wo: Osnabrückhalle
- Tickets: ab 39,20 Euro
- Wann: Samstag, 31. Oktober, 19 Uhr



Erste Vorstellungen in der neuen Spielzeit

Die neue Spielzeit am Theater Osnabrück startet Ende August! Erich Maria Remarques „Die Nacht von Lissabon“ konnte coronabedingt noch nicht zur Aufführung gebracht werden und feiert nun am 29. August Premiere. In der Inszenierung werden Video-Einspielungen als Dialogpartner der Hauptfigur Joseph Schwarz genutzt, der den Zuschauer*innen seine Fluchtgeschichte erzählt.

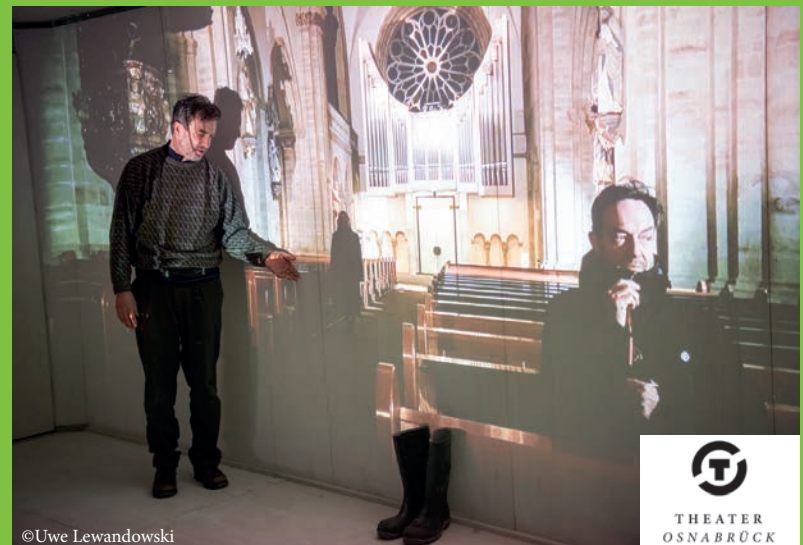
Christian von Treskows Inszenierung des Romans „Mephisto“ von Klaus Mann zeigt ab dem 6. September, dass man die eigene politische Wirkmächtigkeit nie verkennen sollte, und erzählt den Aufstieg des Schauspielers Höfgen – eine Karriere, die nur als Drahtseilakt zwischen den nationalsozialistischen Machthabern und den Freund*innen und Künstler*innen im Widerstand möglich war.

Als Kammermusikkonzert findet am 12. September „Naturton“ unter freiem Himmel auf dem Gut Sutthausen statt und bietet als Open-Air-Konzert im Grünen eine besondere Kulissen und Atmosphäre für einen musikalischen Spaziergang mit verschiedenen Spielorten.

„Die Nacht von Lissabon“: ab 29.8., Theater am Domhof

„Mephisto“: ab 6.9., Theater am Domhof

„Naturton“: 12.9., 15 Uhr und 18 Uhr, Gut Sutthausen



©Uwe Lewandowski





Empfehlung
von der
Fischinsel

Zander – fettarm, gesund und zart

Seit der Eröffnung unseres Zukunftsmarktes ist es unser Ansporn, eine maritime Welle in Lotte auszulösen – und das gelingt Abteilungsleiterin Roswitha Dierker und ihrem Team, die die maritimen Spezialitäten täglich frisch, kreativ und vielfältig in der bezaubernden Auslage mit funkelnden Eiswürfeln anrichten. Mit dem Zander empfiehlt die Fischexpertin eine besondere Delikatessensorte aus dem abwechslungsreichen Sortiment: „Der Zander ist ein sehr herbstlicher Fisch, der perfekt in die Jahreszeit passt und quasi auch Saison hat, auch wenn er fast das ganze Jahr über verfügbar ist.“

Ob als ganzer Fisch, mit oder ohne Haut, aber auch als Filet: Der Zander ist vielseitig und kann ebenso zubereitet werden. Man kann das wohl-schmeckende, sehr fettarme, weiße, fast gräten-freie und eher feste aber zugleich zarte Fleisch dünsten, braten oder mit Salzkruste backen, so Roswitha Dierker: „Der Fisch eignet sich perfekt zum Grillen, das ist auch meine persönliche

Liebblingsvariante. Am liebsten esse ich Zander mit Haut, die dann beim Grillen schön knusprig wird.“ Ein kleiner Tipp der Fischexpertin: Die Haut vorher mit einem scharfem Messer leicht einritzen, aber nicht in das Fleisch schneiden, da es sonst austrocknet.

Zander enthält viel wertvolles Eiweiß, keine Kohlenhydrate und sehr wenig Fett. Er liefert Vitamin B12, Niacin, Kalium und reichlich Phosphor. Aufgrund des geringen Kohlenhydrat- und Fettgehalts ist Zander (bei fettarmer Zubereitung) ideal bei einer Gewichtsreduktion. Phosphor trägt zur Erhaltung von Knochen und Zähnen bei, der Mineralstoff Kalium sorgt für die Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks. Jetzt zugreifen an der Fischinsel in unserem Zukunftsmarkt – unser Thekenteam berät Sie gerne!



IMPRESSUM Auflage: 45 000 Exemplare

Herausgeber (v. i. S. d. P.): Kutsche Gruppe
Bergstr. 11 • 49152 Bad Essen
Tel.: (054 72) 981 97 05
Fax: (054 72) 981 97 06

Objektleitung und Druck:
ProExakt GmbH
Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt
Tel.: (053 32) 96 86-54
Fax: (053 32) 96 86-58
E-Mail: info@proexakt.de
www.proexakt.de

Redaktionsleitung: Kai Knoche
Tel.: (053 32) 96 86-40
E-Mail: k.knoche@proexakt.de

Gestaltung und Anzeigensatz:
Wiebke Fichtner/Sabrina Bergmann
Tel.: (053 32) 96 86-57
E-Mail: w.fichtner@proexakt.de

Das geistige Eigentum in Wort, Bild, Idee und Design liegt, soweit nicht anders angegeben, bei der ProExakt GmbH. Alle gestalteten Anzeigen sind ebenfalls urheberrechtlich geschützt. Nutzung und Nachdruck sind nur mit schriftlicher Genehmigung der ProExakt GmbH gestattet. Angaben zu Terminen etc. sind ohne Gewähr.

Bei dem Projekt Marktzeitung mit einer Gesamtauflage von über 6 Millionen Exemplaren handelt es sich um ein marktbezogenes individuelles Printprodukt für selbstständige EDEKA-Kaufleute.

WEIN UND GENUSS MIT FISCH



Save the date

Wann: 25. September, um 19 Uhr

Wo: Café Liebelotte

Preis: 39 Euro

Jetzt bei uns im Markt anmelden –
die Personenzahl ist auf 20 begrenzt.
Anmeldeschluss ist der 12. September.

Unser Vier-Gänge-Menü

1. Gang:

Rote Beete Carpaccio

mit geräucherter Forelle aus dem Nettetal
Dazu: Bürgerspital Gutswein 2018
Silvaner trocken

2. Gang:

Apfel-Kürbissüppchen

Dazu: Bürgerspital Gutswein 2018
Müller Thurgau

3. Gang:

Dreierlei mit Zander

Zanderfilet auf Rahmwirsing
Zander auf der Haut gebraten
mit Zitronenschmand
Zanderfilet mit Röstzwiebelkruste,
Butterkartoffeln und glasierte Möhren
Dazu: Bürgerspital Gutswein 2018
Riesling trocken

4. Gang:

Süße Apfelverführung im Glas



Wein Genuss mit Fisch | 25. September 2020

Bitte den ausgefüllten Coupon bei der Anmeldung abgeben!

Name

Telefon

E-Mail

Personen

Ihre Angaben werden ausschließlich zur Bearbeitung der Veranstaltung gespeichert und genutzt. Eine Weitergabe Ihrer Daten erfolgt nicht. Die Datenverarbeitung erfolgt auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 f DS-GVO. Ihnen steht ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung zu (Die DS-GVO Erklärung finden Sie hier: cord-kutsche.de/datenschutz).